

## *Torta sa bananama i jafa keksom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **400 gm**levenog keksa
- **6 kašika**šecera
- **6-7 kašika**kisele pavlake

#### **Za krem:**

- **850 ml**mleka
- **2**pudinga sa okusom banane
- **6 kašika**šecera
- **1**vanilin šećer
- **1** želatin
- **1**šlag
- **5-6**banana
- **1 kutija**jafa keksa

### **Priprema**

Skuvati puding i ostaviti ga da se prohladi. Rukom umesiti sastojke za koru i utisnuti u kalup. Umutiti šlag. Otopiti želatin po uputstvu i sipati u još topao puding, promešati. Koru premazati delom šlaga i poredjati cele očišćene banane, dobije se lep presek... U puding dodati 2 kašike šlaga, promesati, pa deo fila sipati preko banana.

Preko fila poslagati jafa keks, pa staviti preostali deo fila. Ostaviti da se ohladi.

Ohladjenu tortu premazati šlagom i ukrasiti po želji...

**Savet**